PAMIĘTNIK GOSPODARSKI.

Wychodzi co sobota. Cena przedpłaty dla odbierających we Lwowie, w biurze redakcyi, pod l. 881 1/4, wynosi 5 zlr. a na prowincyi wraz z przesyłką pocztową i kopertowaniem, 6 zlr. m. k. rocznie. Można także prenumerować i półrocznie.

N. 25. **Dnia 23 czerwca, 1849.**

Uwagi nad uprawą tytuniu w naszym kraju

przez Krzysztofa Błażowskiego członka towarzystwa gospodar.

Roslina tytuniu, płód strefy gorącej, do Europy z południowej Ameryki sprowadzona, lubo udaje się w naszym klimacie, nie dosięga jednak przymiotów właściwych w swej ojczyznie; nie tylko że straciła tu na wzroście i kolorze liści, ale i w użyciu nie ma właściwego smaku i zapachu.

Cieplo jest jej żywiołem i nieodzownym warunkiem życia, dla tego w naszym kraju uprawianą być może z niejaką korzyścią tylko na Podolu i Pokuciu: bo tu cieplejsze są grunta i mocniejsze działanie słońca; jakoż obwody Brzeżański, Tarnopolski, Czortkowski, Stanisławowski i Kołomejski trudnią się w części jej uprawą, szczególnie okolice nad Prutem i Dniestrem położone, które najlepszy tytuń w naszym kraju wydają.

Tytuń należy do rzędu tych roslin, które więcej powietrzem a niżeli sokami ziemi żyją. Najlepszy gospodarz nie potrafi wynagrodzić roslinie tej krzywdy jaką jej zadaje odejmując pokarm rodzinnej atmosfery, niechże przynajmniej wybierze grunt odpowiedny jej naturze i należycie go uprawi.

Grunt pod tytuń najwłaściwszy jest żyzny, nie nadto zwięzły; ziemia czarna sprzyja nierównie lepiej aniżeli glinka; grunta kwaśne, mokre, zupełnie są niezdatne, równie jak kamienne i czysto piaszczyste; te ostatnie nawet z tej przyczyny, że nie udzielają mocnego stanowiska, tytuń zaś niezapuszcza głęboko korzeni i lada silniejszy wiatr obala go. Zamulone brzegi rzek i wysuszone stawiska bardzo są przydatne; ponieważ wiatry, szczególnie północne bardzo szkodliwie na tytuń działają, przeto położenie gruntu niemałą jest rzeczą w uprawie tej rośliny. Grunta pochylone ku południowi, zasłonięte od północy, są najkorzystniejsze; w nizinach nad brzegami rzek, na łąkach opasanych wzgórzami najlepiej się udaje: bo tu prócz zasłony od wiatrów i działanie słońca jest silniejsze, dla tego, jak już wyżej powiedziałem, najpiękniejszy tytuń w naszym kraju wydaje obwód Kołomejski znad brzegów Prutu, obwód Stanisławowski i Czortkowski znad brzeża Dniestru.

Najlepszy nawóz pod tytuń jest roślinny i z bydła rogatego, ile że nie tylko jest pożywny ale zarazem wpływa na dobre przymioty tytuniu; sproszkowane kości, wapno, popiół z korzyścią użyte być mogą na gruncie ciężkim; gnoje końskie, owcze, drobiu mniej są przydatne: udzielają bowiem tytuniowi niemiłego zapachu; u nas powszechnie pod tytuń używany jest nawóz bydlęcy.

Nie podobna z pewnością oznaczyć ile morg ziemi pod tytuń przeznaczony potrzebuje nawozu, to albowiem zawisło i od gatunku ziemi i od jakości nawozu, to tylko za regułę nieomylną mieć należy, że nawożenie powinno być obfite. Drugą równie pewną regułą jest, spulchniać rolę jak najlepiej dla uczynienia ją przystępniejszą działaniu powietrza i deszczu.

Najlepiej jest wywozić nawóz w jesieni na rolę niezoraną, rozrzucić go równo, i zaraz przeorać głęboko w wązkie skiby; tym sposobem przykryty nawóz przez zimę nie wymarznie i nie utraci swej pożywności; na wiosnę należy rolę zbronować i zostawić aby porosła; przed samem sadzeniem rozsady, co zwykle w drugiej połowie maja lub pierwszej czerwca przypada, rola powinna być powtórnie głęboko w wązkie skiby na poprzek przeoraną, przezco ziemia dobrze się rozdrobi, potem bronuje się starannie, niezostawując najmniejszych grudek, a nakoniec oznacza sie markierem.

Markier jest to narzędzie podobne do grabi ogrodniczych, ale większego rozmiaru i mające tylko trzy zęby, o cały łokieć jeden od drugiego odległe. Po gładkiem więc zabronowaniu przeciąga się markier wzdłuż roli, przez co uzyskują się trzy rowki czyli rzędy przeznaczone na rozsadę, włożywszy ząb krajny markiera w jeden z tych rzędów przeciąga się dalej wzdłuż roli, przezco przybywają dwa nowe rzędy; podobnie oznaczywszy rolę przez całą jej długość w równoległe od siebie rzędy, należy tym samym sposobem i w poprzek rolę oznaczyć, a punkta w samem przecięciu rzędów wskażą miejsce przeznaczone pod rozsadę. To jest najłatwiejszy i powszechnie używany sposób równego sadzenia rozsady.

Powszechnie wiadomo że tytuń nie wysiewa się wprost na rolę, lecz pierwej wyprowadza się w ciepłych rozsadnikach rozsada, która potem na rolę przenosi się: roślina bowiem tytuniu potrzebuje najmniej pięć miesięcy czasu od zasiania do zupełnej dojrzałości my zaś zaledwie cztery miesięcy w roku mamy ciepłych; przymrozki często aż w poźną wiosnę sięgające i wczesne z jesieni są dla niej zabójczemi, ztąd wynika potrzeba przedłużenia czasu sztucznem uchodzeniem.

Rozsadniki pod tytuń urządzają się zupełnie tym samym sposobem jak rozsadniki pod kapustę; w miejscu ku południowi pochylonem i od północy zasłoniętem wykopuje się rów 12 stop długości, 4 stop szerokości i na 3 stopy głęboki, dno brukuje się kamieniem, ściany wykładają się deskami które nad powierzchnią ziemi pięć ćwierci łokcia wychodzić powinny, te obsypują się zewnątrz ziemią lub okładają słomą dla wzbronienia przystępu wiatrom; na dno tej skrzyni uściela się świeży gnój koński na półtora łokcia wysoko i mocno się ubija, po czem nasypuje się miałka, dobrze przesiana

ziemia na 8 cali wysokości. Tak urządzony rozsadnik zostawia się na dni kilka, aby się ziemia przez następną fermentacyę nawozu dobrze wygrzała. Rozsadniki należy zakładać w pierwszej połowie marca, rozsada bowiem tytuniu potrzebuje 6 — 8 tygodni czasu zanim będzie przydatną do przesadzenia na rolę. Z wierzchu przykrywają się rozsadniki zwykłemi inspektowemi oknami. Włościanie w miejsce okien używają mat słomianych, a rozsada pod zasłoną tychże uzyskana będąc więcej aniżeli pod oknami na wpływ powietrza wystawioną, lubo powolniej wzrasta, po przesadzeniu wytrwalszą się okazuje.

Gdy ziemia w rozsadniku już się osiadła i dostatecznie wygrzała, co najdalej do dni 8 — 10 nastąpić powinno, przystępuje się do wysiewu nasienia tytuniowego; pierwej jednakże przekonać się należy czy nasienie jest zdrowe i pewne. Nasienie tytuniu zachowuje zdolność kulczenia się przez lat dziesięć, doświadczenie przecież uczy że jednoroczne lub dwuroczne jest najlepsze, probuje się zaś nasienie następującym sposobem: bierze się nieco nasienia do woreczka wełnianego lub płóciennego, zanurza się na chwilę w wodę i wiesza obok ciepłego pieca odwilżając często, nasienie dobre w cztery doby powinno się skulczyć. Dwa łuty nasienia są aż nadto dostateczne do zasiania jednego rozsadnika podług wyżej oznaczonego rozmiaru założonego, a rozsada z tegoż uzyskana wystarczy na zasadzenie całego morga; kto więcej morgów zasadzać zamierza powinien tyleż rozsadników założyć; ponieważ nasienie tytuniu jest bardzo drobne, a przeto niepodobnem jest rozrzucić go równo z wolnej ręki, uskutecznia się to za pomocą sita, zmieszawszy najprzód nasienie z piaskiem lub popiołem; zasiany rozsadnik należy wilgotno utrzymywać, przezco przyspieszy się skulczenie ziarna, przestrzegać jednak należy silnego polania ażeby razem z wodą nasienie nie spłynęło. Najlepiej używać do polewania konewki ogrodniczej druszlakowej; woda zaś powinna być rzeczna lub stawowa, źródlana tylko dobrze na słońcu ogrzana użytą być może.

W dziewięć dni po zasiewie już roslinki pokazywać się powinny i odtąd potrzebną już się staje ciągła, nieprzerwana czujność i staranność, teraz wypada rozsadnik obficiej polewać, bo roślinki uzyskują z ziemi tyle tylko pożywności ile ona w wodzie będzie rozpuszczoną; strzedz się jednak potrzeba polewania podczas silnej operacyj słońca i pod noc w której przymrozek spodziewany. Od wiatrów i zimna rosliny starannie okrywać należy a zarazem mieć na uwadze ażeby ich nie nadto przydusząć i nie zbytecznie ciepło utrzymywać: bo te stawszy się za nadto delikatnemi i czułemi, przesadzone nie wytrzymają nocnych przymrozków, które często jeszcze w czerwcu wypadają.

Rozsadnik oczyszcza się starannie z wszelkich chwastów i obcego ziela ażeby te nie zabierały pożywności dla rozsady przeznaczonej, niemniej też i samą rozsadę przerywać potrzeba jeźli ta okaże się zbyt gęstą; doświadczenie uczy że rozsada wykształca się najlepiej, kiedy na przestrzeni jednego cala czworobocznego jedna tylko roslina przypada: więcej zagęszczona zawsze bywa delikatną, słabą i pomału rośnie.

Przy właściwem obchodzeniu się roslina tytuniu wyrasta w rozsadniku w przeciągu 6 — 8 tygodni na trzy cale wysokości i uzyskuje 3 — 4 liści, z których dolne są prawie na dwa cale szerokie; w takim kształcie jest już zdatną do przesadzenia na rolę, sposobem wyżej wskazanym przygotowaną. To uskutecznia się zwykle w drugiej połowie maja lub w pierwszej czerwca, im prędzej tem lepiej, byle tylko zbyt ostre przymrozki wiosenne zwolniały; gospodarz przezorny chętniej poniesie staranność nasadzania rozsady z wiosny przez zimno uszkodzonej, aniżeli zechce przez poźne sadzenie cały plon narazić na niedojrzałość i zniweczenie przez mrozy jesienne.

Wybierając flance z rozsadnika uważa się aby ich niepoprzerywać w korzonkach, przezco zostałyby pozbawione najważniejszego organu do nabywania pożywności z ziemi; dla tego dobrze jest dniem naprzód i powtórnie bezpośrednio przed dobywaniem flanców, rozsadnik dobrze wodą zrosić, przez co nie tylko że się flance z złatwością wyciągną, ale przytem na korzonkach zostanie nieco ziemi z którą łatwiej na nowym gruncie się przyjmą.

Zasadzając flance przestrzega się ażeby korzonki nie zostały pozaginane, lecz prosto w ziemię aż do pierwszego listka puszczone były, poczem ziemia w około lekko się uciska. Sadzenie rozsady uskutecznia się w dzień pochmurny lub wieczorem gdy słońce przestało już ogrzewać. *(Dalszy ciąg nastąpi.)*

Wyrabianie wina z syropu ziemniaczanego.

Wyrabianie wina z cukru, a raczej z syropu ziemniaczanego, stanie się w czasie przedmiotem najważniejszym dla tych krajów, które winnic z łatwością uprawiać nie mogą: jeżeli tylko jaśniejsze chemii wyobrażenia uprzątną zawadzające w tej mierze przesądy, i jeżeli samo wyrabianie z potrzebną dokładnością i przynależnem ochędostwem odbywać się będzie.

Dla zbicia więc przesądów przeciw temu napojowi walczących, i dla dokładnego wyłuszczenia wszystkiego co się robienia tego wina, jeżeli je zawsze dobrem otrzymać chcemy, dotycze, podaję tu uwagi i przepisy, które jeśli ścisle zachowane będą, można się będzie pożądanego wypadku spodziewać.

Pierwszem przesądem który wyrabianiu wina z cukru kartoflanego na zawadzie stoi, jest mniemanie, że z kartofli, tak pospolitego (jak mówią) owocu, nie można nigdy tak szlachetnego napoju jakim jest wino, otrzymać. Do tego przyczynia się także wiele nazwisko *wina kartoflanego*, wina z cukru mącznego przez niektórych nadane. Ci którzy tak myślą, wystawiają sobie surowe kartofle w stanie fermentacyi i krzywią się zaraz, nawet przed skosztowaniem tego wina. Lecz jeżeli pomyślimy, że się wprzód część najdelikatniejsza, to jest *amylon* z owocu tego oddziela; że się amylon takowy chemicznym sposobem na cukier zamienia; że cukier jest zasadą win wszystkich; że do sprawienia fermentacyi używa się tylko samych owoców smacznych; tedy wyobrażenie surowości i nieprzyjemności musi samo przez się zniknąć. Wino albowiem takowe jest równie czystym produktem, jak najlepszy jabłecznik; jest tęższem od niego, zachowuje się

lepiej i polepsza z czasem, tak jak wiele innych gatunków z winogron.

Drugiem uprzedzeniem jest, że takowy płód sztuki nie może być żadnym sposobem tak pomocnym zdrowiu, jak wino naturalne. Lecz jakże fałszywem jest to mniemanie! Nie masz albowiem żadnego wina naturalnego, ale się każde przyrządza przez fermentacyę; ta tylko jedna zachodzi różnica, że natura w jagodzie połączyła już z cukrem potrzebną ilość pierwiastku fermentacyjnego, którego się dopiero, robiąc wino z innych istot, do cukru przydaje. Wino z cukru czyli syropu kartoflanego zawiera w sobie alkohol, nierozłożonego cukru mało a częstokroć wcale nic, i nie wielką ilość kwasu winnego, jabłkowego lub cytrynowego, stosownie do tego lub owego owocu, którego do sprawienia fermentacyi użyto, w każdym zaś przypadku mniej kwasu winnego, aniżeli wina z winogron, w krajach bardziej ku północy położonych. Co się tycze zdrowia, jeszcze się nigdy na najmniejszy zły skutek z niego nie żalono.

Nakoniec mówią niektórzy, że im wino z syropu kartoflanego nie smakuje. Przeciwko temu nie masz co powiedzieć, jak tylko, że wszystko od przyzwyczajenia zależy; kto się albowiem do wina francuzkiego przyzwyczaił, temu wino innego gatunku niedobrze smakuje. Smak wina z cukru kartoflowego, które jak najlepiej wyfermentowało i cukru w sobie nic nie zawiera, zbliża się do smaku wina węgierskiego stołowego, niesłodkiego. Gatunki słodkie, które jeszcze cukier w sobie zawierają, mają smak do wina korsykańskiego, malagi, madery podobny, stosownie do gatunku syropu kartoflanego i t. p. lub owego pierwiastku fermentacyjnego, którego w większej lub mniejszej ilości użyto.

Wina podług przepisu poniższego, z syropu kartoflanego zrobione, zawierają w sobie od 15 — 18% alkoholu, a zatem dwa razy tyle ile jabłeczniki najlepsze, a tyle prawie ile średnie *madery*. Można je nakoniec podług upodobania tęższemi lub słabszemi robić, rozpuszczając mniej lub więcej cukru kartoflanego w wodzie.

Jeżeli wino, o którem mowa, dobre jak należy otrzymać zechcemy, potrzeba zachować przepisy następujące:

1. Przygotuwuje się mączka lub krochmal z kartofli czysty i dobry sposobem wiadomym, t. j. albo drogą chemiczną (maceracyą talarków kartofl. w ukwaszonej wodzie), albo mechaniczną (tarcie i wypłókiwanie).

2. Teraz następuje główna czynność, t. j. pilne czyste syropu kartoflanego (krochmalowego) przygotowanie. W czem, postępując sposobem wiadomym (*), potrzeba się strzedz jak najstaranniej kwasu siarczanego *brunatnego* i wapna które *talk* w sobie zawiera. Kto nie ma syropu cukrowego jak najlepiej przygotowanego, nie może także czystego i smacznego wina otrzymać. Niektórzy chcieli naprzykład parowania i klarowania wody cukrowej zaniechać; ale dlatego zostawała w płynie pewna część gipsu, i wino ich miało smak ziemny. Inni do wyłączenia siarczanego kwasu używali wapna, talk w sobie zawierającego; co znowu sprawiało, że wino ich miało smak gorzkawy. Inni nakoniec, w czasie parowania syropu przypalili go cokolwiek przy brzegu; przezco wino cukrem spalonym trąciło. Słowem, potrzeba wprzód syrop cukrowy jak najczystszy przygotowywać.

3. Potem syrop takowy, dodawszy doń wody i pierwiastku fermentacyjnego, potrzeba winnej fermentacyi poddać; do czego:

a.) Potrzebne jest miejsce, w któremby można było temperaturę od 18 — 22 stopni + R. utrzymać. W miesiącach lipcu i sierpniu może do tego poddasze posłużyć, gdyż przekonano się iż nic nie szkodzi chociaż się ciepło podczas nocy zmniejsza. Fermentacya wprawdzie wolnieje wtedy cokolwiek, lecz się znowu wzmaga, gdy ciepło dniowe nastaje. Jeżeli zaś z ciepła naturalnego nie można korzystać, tedy potrzeba miejsc nakształt komor do robienia octu sztucznie ogrzanych.

b.) *Fermenta*, których dotychczas do sprawienia fermentacyi w cukrze amylowym używano, są: porzeczki, maliny, wiśnie słodkie z borówkami, moszcz i jabłka. Drożdże piwne, a nawet lagier winny suchy, nadają winu z syropu cukrowego kartoflanego smak nieprzyjemny; owszem pierwszych wcale nie trzeba używać. Wszystkich tych środków fermentacyjnych dodaje się tylko tyle ile do utrzymania fermentacyi potrzeba; a zatem nie należy sądzić jakobyśmy tu wyrabianie soku porzeczkowego, wiśniowego i t. d. mieli na celu.

c.) Do zrobienia 36 garncy (beczki) wina z syropu cukrowego kartoflanego, któreby było tęgiem, miało smak dobry i kolor, potrzeba wziąść:

A. 80 funtów syropu z cukru kartoflanego na zimno i 106 kwart wrzącej wody. Rozczyn ten wlewa się do beczki 54 garncy trzymającej, z obszernym i lekko się zatykającym szpuntem, zmieszawszy go z 12 funtami porzeczek obranych i pogniecionych. Beczka stawia się na podstawie jakiej poziomo; dnia następującego zaczyna się z miernem szumieniem fermentacya, która trwa ciągle, a zapach staje się codzień winniejszym i przyjemniejszym. W środku lub ku końcowi trzeciego tygodnia, już młode wino będzie spokojnem i na wpół klarownem; skórki także jagód opadną na dno. Potem ściągnąwszy je do beczki 36 garncy trzymającej, potrzeba je będzie lekko szpuntem zatkać i prawie przez trzy miesiące w piwnicy zostawić. Będzie tam jeszcze cokolwiek fermentować i wyklaruje się przytem zupełnie. Wtedy można będzie je podług upodobania do butelek lub do innej beczki ściągnąć. Wino to będzie miało kolor biały.

B. 84 funty syropu cukrowego, 76 kwart wrzącej wody, 6 funtów ugniecionych malin, wydadzą wino blado-czerwone.

C. 84 funtów syropu cukrowego kartoflanego, 76 kwart wrzącej wody, 20 funtów wiśni słodkich pognieconych, lecz bez potłuczenia pestek, wydadzą wino blade.

D. 80 funtów syropu cukrowego, 72 kwart wody wrzącej, 16 kwart moszczu, wydają wino białe lub czerwonawe.

E. 84 funty syropu cukrowego, 74 kwart wody wrzącej, 10 funtów wiśni, 10 funtów porzeczek, wydają wino czerwone.

*

(*) O warunkach przyrządzenia jak najlepszego syropu z mączki kartoflanej, pomówimy poźniej. *J. Ż.*

Jeżeli wina mają być słodkie, potrzeba mniejszą ilość fermentu dodać.

Jeżeli chcemy, aby np. gatunek A lub B musował; tedy potrzeba będzie powtórnemu fermentowaniu wina w beczkach zapobiedz i ściągnąć go zaraz do butelek mocnych.

Do robienia innych gatunków, można będzie owoców różnego gatunku, byle tylko dobrych i z ziarek obranych, użyć; beczka (36 garncy) wina na sposób powyższy przygotowanego kosztować będzie *najwięcej* siedm złr. srebrnych. *J. Ż.*

Sposób oczyszczenia pszenicy z główni.

Wymłóć pszenicę, schowaj ją do spichlerza. Podczas mrozu po lej tok w stodole wodą, jak zamarznie, daj nań pszenicę, nasyp na nią dość śniegu i młóć; potem zwiej wiejaczkami. Powtarzaj to dopóty, aż biały śnieg, który z początku będzie czarny, nie oddzieli się, a to jest znakiem, że pszenica od główni zupełnie uwolniona. *(Gaz. gosp. petersb.)*

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Jarosław, 18 czerwca. Od początku dość poźnej wiosny nie było u nas do 8 t. m. takiego deszczu, któryby roślinności dostatecznie dopomógł; dla tego zasiewy jare, osobliwie jęczmiony nie tylko obrzednie powschodziły, ale i od robaków nadszkodzone zostały. Teraz prawie codziennie deszcz ziemię znacznie odwilża, która gorącem przejęta, rozkrzewia wszystkie gatunki sobie powierzone i pędzi je do góry. Jest więc nadzieja, że zbiór może być obfity. W tej okolicy podług dawnego zwyczaju dwory podosiewały, a chłopi i wcześniej i lepiej niż za czasów swojej służebności. Kartofli więcej niżeli przeszłego roku mniejsi gospodarze wysadzili, więksi zaś daleko mniej niż byli przyzwyczajeni. Obawa kosztów przechodzących wartość zbioru, a po części i niepodobieństwo wykopania tychże, gałęź tę gospodarstwa ścieśniać im każe. Po największej części kartofle już okopane, miejscami rychliki kwitnąć już zaczynają, za dwa tygodnie będą nowe ziemniaki. Tak piękne widoki bliskiego używania nowych darów przyrodzenia, w dawniejszych czasach spychały raptem na dół ceny ziemiopłodów, dzisiaj zdaje się, że gdyby zboże z deszczem się na ziemię sypało, nie byłoby przecie tańsze. Od czasu wkroczenia w kraj nasz wojsk sprzymierzonych rosyjskich podwoiły się ceny zboża i wszystkich artykułów żywności. Korzec pszenicy płaci się teraz 9 do 10 złr., żyta 8 złr., jęczmienia 6 złr. 24 kr., hreczki 6 złr. 24 kr., owsa 6 złr. banknotami. Siana cetnar który pierwej 30 kr. kosztował, kosztuje teraz 1 złr. 36 kr. i nie dziw, ponieważ łąki i koniczyska na trakcie od Tarnogroda do Jarosławia, a od Jarosławia do Dukli a nawet miejscami i jare pszenice przez ludzi magazyn rosyjski przewożących powypasane lub powyżynane, nie dadzą nowej paszy. Funt mięsa wołowego albo raczej mizernego krowiego, przedaje się po $5^1/_2$ kr., cielęcego 5 kr. Okowita 30^0 stoi na 1 złr. 36 kr. garniec. Kwarta krup jęczmiennych 6 kr., hreczanych 6 kr., drobnej kaszki 8 kr. m. k. Robotnik nominalnie drogi, rzeczywiście nie drogi. Od ogartywania kartofli lub plewienia, daje się babie, dziewczynie lub chłopcu 12 kr. niby to monetą konw., ale że mu się płaci ćwiartkę banknota, za zmienienie której, chcąc sobie chleba kupić, musi żydkowi 6 kr. w. w. zapłacić, więc za resztę przy drogości chleba ledwie się licho wyżywić potrafi.

Wiedeń, 12 czerwca. Na wczorajszym targu wołowym sprzedano 1294 sztuk wołów spaśnych. Cena średnia była 54 — 60 złr. za cetnar. Cieląt było na targowicy 1900 sztuk, po 24 kr. — 32 za funt, nierogacizny 423 sztuk, po 38 — 52 kr. za funt. Parę jagniąt sprzedawano po 10 — 16 złr. w. w. Korzec pszenicy kosztuje obecnie 27 — 28 złr., żyta $16^1/_2$, jęczmienia 12 złr. 30 kr., tyleż korzec owsa.

Preszburg, 10 czerwca. Rok ten będzie obfity w urodzaje. Najstarsi rolnicy nie przypominają sobie, aby kiedy w okolicy naszej tak obiecujący był stan wszelkich zasiewów. Korzec pszenicy kosztuje tu teraz 10 złr. 24 kr., żyta 7 złr., jęczmienia 5 złr. 36 kr., owsa 5 złr. 12 kr., kukurudzy 6 złr., siemienia konopnego 7 złr. 12 kr., lnianego 13 złr. 30 kr., soczewicy 11 złr., tyleż grochu m. k. Rosliny strączne najwięcej są poszukiwane.

Gorlice na Podgórzu, 17 czerwca. Produkta nasze bardzo są poszukiwane, jako potrzebne dla przechodzących wojsk rosyjskich; możnaby teraz pozbyć krocie korcy zboża i cetnarów siana, ale już ich nie masz: bo co wprzód nie pozbyto za bezcen, to poźniej przez rekwizycye rządowe zabrano. Tylko żydzi, którzy wprzód za wpół darmo kupili, sprzedają teraz za dobre pieniądze. A tak obecna korzystna do sprzedaży chwila przeminie bez korzyści dla posiadaczy ziemskich i dzierżawców, i nagromadzi, jak to u nas zawsze bywało, tylko w worki żydków znaczne sumy zarobku. Ceny produktów są tu obecnie następujące: pszenicy korzec 10 złr., żyta 9 złr., jęczmienia $8^1/_2$ złr., tyleż grochu, owsa 7 złr., cetnar siana najlichszej jakości 2 złr., garniec okowity 1 złr. 40 kr., funt mięsa 9 kr. m. k. Nawet drzewo podrożało w dwójnasób; gdy niedawno za sąg polsk. w lesie zaledwo 48 kr. m. k. dawano, dziś dostanie 1 złr. 48 kr. m. k. Wszystka gospodarcza uprząż pełnić musi powinności podwód; łąki, konicze i siana na łąkach, wystawione na przechód wojsk, wojskowych koni i podwód.

Bochnia, 19 czerwca. Podczas pobytu przez dni 10, i przechodu wojsk rosyjskich, ruch zbożem i wszelkiemi wiktuałami nierównie się powiększył, i ceny podwyższyły się; za korzec pszenicy płacono złr. 22, żyta złr. 19—20, jęczmienia złr. 17, owsa złr. 13 — 14, grochu okrągłego złr. 24, kaszy jaglanej złr. 23, ziemniaków złr. 8, ćwierć kapusty surowej złr. 4 w. w. Cetnar siana złr. 2, słomy złr. 1 kr. 30, za funt sadła złr. 1, mięsa 11 kr., cielęciny 12 kr., garniec okowity złr. 3 kr. 30 w. w. Gdyby nie ciągłe dowozy różnego zboża z za Wisły przez Sierosławice dostarczały, dałby się nam brak uczuć: bo owies w zimie przedawano na Podgórze i do Krakowa, a teraz go żydzi z Krakowa do Bochni sprowadzają i po cenie 14 złr. w. w. przedają. Wiele także w góry na węgierską granicę zboża odchodzi, zatem najmniejszych zapasów nie mamy, tylko nas dowozy z za Wisły od tygodnia do tygodnia różnem ziarnem zasilają.

Lwów, 22 czerwca Ceny targowe urzędowe są następujące: korzec pszenicy $18^1/_2$ złr., żyta $16^1/_2$ złr., jęczmienia 14 złr. 22 kr., owsa $14^1/_2$ złr., prosa 13 złr., hreczki 13. 37 kr., grochu 14 złr. 12 kr., kartofli $5^1/_2$ złr., cetnar siana 4 złr. 13 kr., słomy 2 złr. 52 kr., sąg drzewa bukowego $24^1/_2$ złr., sosnowego 20 złr. 15 kr. w. w. Za garniec wódki 30^0 żądają 1 złr. 30 kr., dają 1 złr. 20 kr. m. k. w hurtowej sprzedaży.

UWIADOMIENIA.

Kąpiele siarczane w Niemirowie, w obwodzie żołkiewskim.

Dnia 1 czerwca otwarte zostały łazienki zakładu kąpielowego, administracya dążąc stopniowo do podniesienia jego, przez zaprowadzenie krów miejscowych usunęła jedną z niedogodności lat dawniejszych. Co do skuteczności wód, doświadczenie dowiodło, że takowe przewyższają wszystkie źródła krajowe. Cena pomieszkań i kąpieli równie niska, jak w latach poprzednich. (3)

Dla rodziców i opiekunów.

Ktoby z szanownych rodziców lub opiekunów życzył sobie swoje córki lub pupilki mojemu wychowaniu powierzyć od wakacyi (które w lipcu przypadają); raczy się zgłosić i zapewnić mię przed rozpoczęciem tychże, ażeby mi ułatwić sposobność urządzenia się w czasie tego krótkiego przestanku stosownie do liczby i potrzeby wychowanek.

We Lwowie, dnia 22 czerwca 1849 roku
na placu Ferdynanda nr. 361. *Julia Goczałkowska.*

Od redaktora.

Dzisiejszy numer Pamiętnika gospodarskiego jest *przedostatnim* dla tych panów prenumeratorów, którzy na pierwsze półrocze przedpłacili. Chcący to pismo i nadal utrzymywać raczą swe zamówienia *wcześnie* a mianowicie najdalej do 8 lipca na drugie półrocze nadesłać, pod adresem w przeszłym numerze wskazanym, jeżeli nie chcą doznać przerwy w regularnem odbieraniu z poczty dalszych tego pisma numerów: gdyż fundusze redakcyi nie pozwalają drukować większej ilości exemplarzy nad tę jaka w tym czasie zamówioną będzie.

Ci zaś panowie prenumeratorowie, którzy dotąd jeszcze za pierwsze półrocze przedpłaty nie złożyli, raczą nadesłać całoroczną należytość jeżeli chcą aby Pamiętnik gospodarski regularnie ich dochodził.

Odpowiedzialny Redaktor Stanisław Przyłęcki. *W drukarni zakładu narodowego im. Ossolińskich.*